PREMIUM Gastro

Stół chłodniczy z szufladami 1-drzwiowy, 2-szufladowy, GN 1/1, 1342x700x850, Asber GGTP-7-135-12 SB40

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 19101976
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

9 241,90 zł z podatkiem

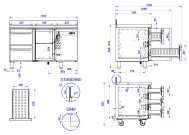
Opis produktu:

Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości izolacji 30 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm. Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m3, wolna od CFC. Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu. Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90o i maksymalnym kątem otwarcia 120o. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia. Kontrola cyfrowa i wentylacja agregatu w przednim panelu. Podświetlany przycisk start-stop. Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność. Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie. Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną. Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji. Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych

elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię. Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji. Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg. W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 13 poziomach (odstęp między półkami wynosi 36 mm). Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację. Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu. Odpowiednie dla pojemników GN 1/1. Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi. Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC). Zakres temperatury pracy od 0oC do +8oC w IV klasie klimatycznej. Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 1-21 dni
Szerokość (mm): 1342
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Zasilanie: elektryczne
Pojemność (L): 258
Ilość drzwi: 1
Klasa energetyczna: A+++
Moc elektryczna (W): 208
Rodzaj prowadnic (GN): 1/1
Długość stołu (mm): 1250-1492
Ilość szuflad: 2
Roczne zużycie energii (kWh): 408

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: